

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

EMBARQUEZ POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE "GLOCALE"

LOCALE par son approche, avec des ingrédients issus du territoire genevois ou soigneusement sourcés de manière écoresponsable, et **GLOBALE** par son impact en faveur d'une consommation raisonnée.

La cuisine ouverte reflète pleinement cette philosophie de partage : un approvisionnement responsable, des recettes équilibrées et des produits frais, pour une expérience culinaire à la fois savoureuse et saine. La majorité de nos ingrédients sont d'origine locale, complétés par des produits sélectionnés selon une approche régénérative et responsable.

La saisonnalité est au cœur de nos priorités.

RENCONTREZ NOS CHEFS

Rencontrez Fabrizio Domilici, Chef Exécutif, et Riccardo Zappala, Chef de Cuisine.

Basés à Genève, experts en gastronomie, ils privilégient les ingrédients frais, principalement locaux, tout en soutenant activement une agriculture durable.

Leur approche respectueuse du terroir genevois favorise un cercle vertueux, du producteur au consommateur. Engagés auprès de la communauté locale, ils élaborent des plats savoureux et équilibrés, accompagnés d'une vaste sélection de vins suisses, et de quelques références internationales appréciées par nos clients.

NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PRÉSENTER NOS PARTENAIRES

Fromagerie des Vergers à Meyrin, GE
Yaourt, lait pasteurisé, fromages frais

Domaine de l'abbaye à Presinge, GE
Graines et céréales

Casa Mozzarella à Carouge, GE
Mozzarella, scamorza, straciatella

Cidrerie de Meinier, GE
Safran

La Ferme du Lignon, GE
Tous nos œufs frais

Maye et Fevre à Veyrier, GE
Certains de nos légumes

Floyd Fungi, VD
Champignons

Les Miels de Stéphanie, GE
Miel

NOS LABELS ET CERTIFICATIONS



**Less Saves
The Planet**
Novel Earth

OUVERT 7/7 DE 10H00 À 23H00
GENEVA MARRIOTT HOTEL
CHEMIN DU RUISSEAU 1, 1216 GENÈVE

POUR COMMENCER

DISPONIBLE DE 12H00 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H

Velouté de duo d'asperges	21
Duo d'asperges en velouté et asperges croquantes et crumble de pain aux herbes	
Œuf mollet croustillant	23
Œuf de La Ferme du Lignon, pané au charbon végétal, fromage des Vergers de Meyrin et champignons vaudois	
Ceviche de féra du lac Léman (100 g)	28
Purée de patate douce au gingembre de Troinex, petits pois, leche de tigre, pickles d'oignons rouges et piment fait maison	
Burratina fumée	24
Burratina fumé au lait de Genève, ketchup de tomates fermentées fait maison, saladine d'asperges vertes croquants, fraises et câpres de Pantelleria croustillantes	
Mille-feuille de pommes de terre tiède	21
Raclette des Vergers à Meyrin, moutarde artisanale de Bernex et pleurotes locales	
Tartare de veau (100 g)	31
Artichauts, Sbrinz, truffe, noisettes grillées, jeunes salades, cébettes et focaccia faite maison	

NOS SALADES

DISPONIBLE DE 10H À 23H

Salade César	Entrée : 21	Plat : 33
Laitue romaine de Veyrier, filet de poulet mariné, croûtons à l'ail, sauce César aux anchois et Grana Padano		
Salade d'écrevisses	Entrée : 25	Plat : 37
Légumes croquants, endives, saladine, cébettes, pickles d'oignons rouges et sauce Calypso du Chef		
Poke Bowl genevois	Entrée : 23	Plat : 35
Gravlax de saumon de la ferme d'élevage des Grisons, houmous et épeautre bio de Presinge, légumes croquants, endives, salade, poire et sauce yaourt de Meyrin aux herbes		
Salade Malakoff	Entrée : 22	Plat : 32
Malakoff au fromage, mesclun, endives, œufs durs, radis, carottes et vinaigrette à la moutarde artisanale de Bernex		
De la verdure pour la conscience		15
Endive, jeunes pousses, légumes croquants, vinaigrette au miel de Genève et moutarde artisanale de Bernex		

L'astérisque () signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.
Si vous avez des restrictions, des allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.
L'origine des produits est indiquée sur la dernière page.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.*

NOS PÂTES

DISPONIBLE DE 12H00 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H00

Tagliatelles aux morilles	35
Pâtes fraîches à la sauce crémeuse aux morilles supplément truffe — 12.-	
Polpette Bœuf & Veau	35
Boulettes de viande faites maison à l'italienne, sauce tomate et rigatoni IGP	
Tortelloni artisanaux	33
Pâtes farcies aux cinq fromages, purée d'épinards, petits pois et fèves fraîches	
Pasta pomodoro	28
Maccheroni à la sauce tomate napolitaine	
Swiss Mac'n'Cheese gratiné	31
Maccheroni, Gruyère AOP, et Appenzeller AOP	

NOS PLATS SIGNATURES « MOMENTS »

DISPONIBLE DE 12H00 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H00

Suprême de poulet de Perly	43
Purée de pommes de terre à l'ail des ours, courgettes grillées, jus corsé au thym et au miel de Genève	
Filet de féra du lac Léman (160 g)	45
Croûte d'herbettes, déclinaison de fenouil aux agrumes et au safran de Meinier, sauce beurre blanc et huile verte	
Risotto aux asperges vertes	33
Risotto du Tessin, textures autour de l'asperge verte, amandes de Sicile et beurre à la truffe	
Filets de Perche (200 g)	49
Perches de la ferme d'élevage d'Interlaken, purée de pommes de terre à l'ail des ours, sucrine et sauce meunière	
Epaule d'agneau confite « Alpstein »	45
Cuit à basse température, jus corsé à l'ail noir et à « l'Amarum Alpinum », semoule aux épices et légumes Moments	
Filet de bœuf du pays (180 g)	58
Sauce au beurre Moments, frites* du terroir et salade croquante à la vinaigrette moutardée de Bernex	
Côte de veau (250 g)	68
Sauce aux morilles et duo d'asperges	

L'astérisque () signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.
Si vous avez des restrictions, des allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.
L'origine des produits est indiquée sur la dernière page.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.*

LES CLASSIQUES MARRIOTT BY MOMENTS

DISPONIBLE DE 10H00 À 23H00

Soupe à l'oignon gratinée	19
Swiss Mac'n'Cheese Gratiné Maccheroni, Gruyère AOP, Appenzeller AOP	31
Le Club Sandwich Dinde, lard grillé, salade, tomates, mayonnaise* moutardée, omelette et frites* du terroir	33
Perches and Chips Beignets de perches de la ferme d'élevage d'Interlaken, frites* du terroir, saladine croquante, mayonnaise* au safran de Meinier, sauce chimichurri	41
Croque-Monsieur Pain toast, jambon de veau Bio, Gruyère AOP, saladine croquante supplément truffe — 12.-	25
Le Burger du Moments Pain aux graines de sésame, boeuf (150 g), raclette artisanale à l'hysope de Meyrin, lard grillé, confit d'oignons, salade, tomates, frites* du terroir et saladine	41
Tartare de Bœuf Traditionnel (150 g) Toasts grillés, frites* du terroir saladine croquante à la vinaigrette moutardée de Bernex	39

LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS

APPROVISIONNEMENT

Provenance des poissons

- Perche, saumon : élevage, Suisse
- Féra : sauvage, Lac Léman, pêcheur François Lacombe
- Anchois de Cantabrique : filet, Espagne
- Ecrevisse : élevage, Danemark

Provenance des viandes

- Veau, bœuf, lard, poulet, agneau : Suisse
- Jambon de veau BIO : Italie
- Dinde : France

Pains : Suisse

L'astérisque () signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.
Si vous avez des restrictions, des allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.
L'origine des produits est indiquée sur la dernière page.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.*